

Mejillones gratinados



INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de mejillones
- ◆ 1 ó 2 filetes de pescadilla
- ◆ 2 puerros
- ◆ harina
- ◆ leche
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.- Limpiamos bien los mejillones y en una cazuela con un poco de agua, calentamos y dejamos que se abran. Una vez abiertos, retiramos la carne y conservamos una de las valvas. Picamos fino la carne de los mejillones y el filete de pescado.
- 2.- En una sartén doramos con una cucharada de aceite el puerro picado, y sin dejar que se queme, añadimos el pescado y los mejillones, rehogando unos cinco minutos.
- 3.- Añadimos una cucharadita de harina, cocinamos un minuto y vamos añadiendo leche hasta formar una besamel ligeramente espesa. Añadimos un poco de sal y dejamos reposar.
- 4.- Colocamos una cucharada de la masa obtenida en cada valva que habíamos reservado y por encima un poco de queso rallado. Gratinamos en horno o microondas.

Podemos utilizar otro pescado blanco en lugar de pescadilla, como por ejemplo fletán.